



TORIBA
HOTEL SPA & GASTRONOMIA

CEIA DE

Natal

24 DE DEZEMBRO DE 2026

HOTEL TORIBA

Ceia de Natal

BUFFET FRIO

Seleção de Folhas da Horta

Salada Caesar

Rúcula com Crocante de Parma e Melão

Gravlax de Salmão

Terrine de Queijo Vegano

Terrine Campanha

Caprese e Pesto

Coração de Alcachofra com Nuts e Oleaginosas

Pupunha com Gremolata de Ervas

Grão de Bico com Bacalhau

Salada Alemã

Salpicão de Kani

Couscous Marroquino de Beterraba

frutas secas e especiarias

Mesa de Pães da Nossa Padaria

Tábua de Queijos & Charcutaria

Mesa de Antepastos

coalhada seca, hommus de grão de bico, babaganoush, azeitonas azapa negra e verde, pickles de aspargos, pickles variados

Molhos

redução de aceto, molho caesar, emulsão de limão e mel, romesco



HOTEL TORIBA

Ceia de Natal

BUFFET QUENTE

Peru Clássico

molho demi glace de aves e farofa agridoce

Tender com Chutney de Maracujá e Abacaxi

Bacalhoadada Clássica

Salmão com Velouté de Limão

espaguete de abobrinha e pupunha

Sorrentino de Cucchi ao Pomodoro

queijo emmenthal com tomates e presunto cru

Leitoa de Leite e Maçãs Glaceadas

Falafel

coulis de tomate san marzano e salsa de trufa

Paella da Espanhola

camarão, polvo, mexilhão, lula, arroz bomba de açafrão e calda de lagosta

Tournedos de Filé e Glace de Viande

Pente de Cordeiro com Cogumelos

Legumes Tostados

Mousseline de Baroa Trufada

Arroz Fideuá

SOBREMESAS

Chocotone

Panetone

Baba ao Rum

Macarons Variados

Tortinha de Limão

Verrine de Frutas Vermelhas

Bûche Noël de Cerejas

Ópera de Nozes

Pudim Clássico

Torta de Noz Pecã

Verrine de Chia e Compota de Frutas Amarelas

Saint Honoré

Lenz Cake

Rabanadas



Um clássico da
hotelaria brasileira

RESERVAS

(12) 3668-5000

Vagas limitadas, reserva antecipada.



TORIBA
HOTEL SPA & GASTRONOMIA